

Gyros wieprzowy



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chude mięso wieprzowe	1/2 kg
cebula	2 szt
przyprawa do gyrosa	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso pokroić na równe, niezbyt duże kawałki (jak na gulasz), obficie posypać przyprawą do gyrosa, tak żeby dokładnie oblepiła mięso, odstawić do lodówki na 2-3 godziny. Na dużej patelni rozgrzać olej i partiami wrzucać mięso (jeśli wrzucimy wszystko naraz mięso może puścić sok i zamiast się smażyć to będzie się dusić). Smażyć je do miękkości, na niezbyt dużym ogniu, często mieszając żeby się nie przypaliło. Cebule obrać i pokroić w piórka, dodać do mięsa pod koniec smażenia. Danie jest gotowe jak cebula będzie zeszkłona.